

Saucybio



Saucisse de volaille cuite Bio

20 X 70 g en poche pasteurisée

Descriptif produit

- Le produit :** Saucisses de volailles cuites issues de l'agriculture biologique de diamètre 25mm et de 70g environ.
- Conditionnement :** Poche thermoformée transparente sous vide
- Poids :** 1,400 Kg environ pour 20 saucisses
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 12 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi
- ✓ Ingrédients issus de l'agriculture biologique
- ✓ Pâte fine d'une texture agréable au goût légèrement épicé

Conseil de mise en œuvre

Vous pouvez consommer les Saucybio nature, grillées à la poêle, ou agrémentées d'une sauce, en accompagnement dans vos choucroutes, vos potées, vos lentilles...

Et vous pouvez les incorporer dans un feuilleté, un hot dog...

Adapter pour les jeunes, les adultes, et aussi les personnes qui ont des problèmes de mastication.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 461

Date de création : 30/06/10

Date de révision : 24/02/23

Version : 11 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	SAUCYBIO – Saucisse de volaille cuite Bio 20 x 70 g (en poche pasteurisée)		
CODE ARTICLE : 461			
Gencod EAN13 : 3304030001004 Gencod Produit : 2720524(PV)			
COMPOSITION :	Viande de volaille*° (39%), gras de volaille avec peau* (35%), eau, protéines de pois, sel, lactose* , épices et plantes aromatiques*, féculé de pomme de terre*, correcteur d'acidité : citrate de sodium, levure* et extraits de levures*, arômes naturels d'épices, sel de mer, épaississant : gomme de guar*, antioxydant : E301, conservateur : E250 * Produits issus de l'agriculture biologique = 97% (eau et sel non pris en compte dans le calcul) Certifié par FR-BIO-01 (agriculture UE/NON UE) ° Origine : UE		
ALLERGENES :	Lait et dérivés, susceptible de contenir du gluten En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.		
PROCEDE DE FABRICATION :	Cutterage, poussage et cuisson sous boyau. Les saucisses sont épluchées, mises en poches et pasteurisées. Refroidissement rapide et stockage à 0-+4°C.		
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Saucisse : Ø 25mm, poids = 70 g environ Poche : 20 pièces, poids = 1,400 kg environ Poche thermoformée		
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage x 12		
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 784 KJ / 189 Kcal Matières grasses : 14,0 g/100g dont Acides gras saturés : 3,7 g/100g Glucides : 0,95 g /100g dont Sucres : 0,81 g/100g	Protéines : 14,8 g/100g Sel : 1,48 g/100g	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Pâte fine d'une texture agréable au goût légèrement épicé		
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<u>Germes recherchés :</u> -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères :</u> 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g	
D. L. C.	60 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0-+4°C	
CONSEIL D'UTILISATION :	Nature, grillée ou agrémentée d'une sauce. Accompagne : Choucroute, potée, lentilles... Peut être incorporée dans un feuilleté, un hot dog... A consommer rapidement après ouverture		